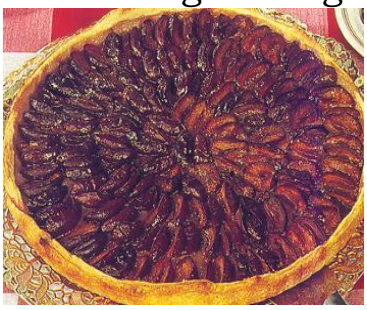
L'alsacienne aux prunes

30mn réalisation – 25mn cuisson – 4 personnes

Pâte levée : 250gr farine + 100gr beurre + 10gr levure de boulanger
5gr sel + 40gr sucre + 10cl lait + 1 œuf
Garniture : 1.5kg quetsches + 100gr sucre + 4 gr poudre cannelle
sucre glace

* Préparer une pâte levée avec les ingrédients indiqués ci-dessus.
* Laisser reposer la pâte pendant 1h ou une nuit au réfrigérateur elle sera d'autant plus facile à étaler le lendemain. Foncer avec cette pâte une tourtière beurrée de 35 cm de diamètre.
* Dénoyauter les quetsches. Les couper en quarts, pulpe vers le haut, et les disposer harmonieusement sur le fond. Saupoudrer de 100gr de sucre. Cuire à four chaud.
* Démouler sur grille après la cuisson. Saupoudrer de sucre glace et de cannelle en poudre. Cette tarte se déguste légèrement tiède.



Pâte levée = Levain: *Délayer dans un bol 25gr de levure de boulangerie ou un sachet de levure de boulangerie avec 10cl de lait tiède. Ajouter à cette levure délayée la farine nécessaire pour en faire une pâte de consistance moyenne. Mettre ce levain à lever dans un endroit à chaleur modérée (pièce tiède)* ***Pâte :*** *Dans un grand plat creux rassembler la farine, le sel, le sucre, les oeufs et le reste de lait tiède. Bien tout mélanger, puis battre la pâte pendant 10mn en la soulevant avec la main ou une cuillère en bois. En effet il s'agit d'y incorporer le plus d'air possible pour l'alléger. Ajouter ensuite le beurre ramolli. Puis travailler la pâte y incorporer maintenant le levain qui, à point, a doublé de volume. Battre encore quelques minutes et rouler la pâte en boule. Couvrir avec un linge et mettre dans un endroit à chaleur modérée pour faire lever la pâte, pendant plus d'une heure suivant la chaleur de la pièce. Une fois la pâte bien levée, lui faire reprendre son volume initial en la tapotant légèrement. Eventuellement, incorporer des raisins que l'on a fait gonfler quelques heures à l'eau tiède, ce qui les rend plus moelleux.*

created by free version of DocuFreezer

Les pâtes à gâteaux

Pâte à tartes.
250 gr de farine, 125 gr de beurre, 40 gr de sucre, 5 gr de sel, 2 décilitres d'eau.
Pétrir le tout délicatement, mettre en boule et laisser reposer une heure.

Pâte sucrée.
250 grammes de farine, 125 gr de sucre, 125 gr de beurre, sel, 2 jaunes d'œufs, pas d'eau.
Pétrir le tout délicatement, mettre en boule et laisser reposer une heure au frais.

Pâte à choux.
1/4 de litre d'eau, 100 grammes de beurre, une cuillère de sucre, une pincée de sel, 125 gr de farine, 4 oeufs.
Faire bouillir eau, beurre, sel et sucre; retirer du feu, jeter d'un coup la farine dedans et tourner rapidement sur le feu 3 minutes. Retirer du feu et mélanger avec les 4 oeufs mélangés un à un.

Pâte à frire.
125 grammes de farine, un peu de sel, 2 cuillères d'huile. Délayer avec un tout petit verre d'eau chaude dans laquelle on aura dissout de la levure de boulanger. Laisser une heure au chaud, puis mélanger un blanc d'œuf battu en neige.

Pâte à beignets.
Cassez 2 oeufs entiers dans un saladier. Battez les comme une omelette. Y ajouter de la bière (2 petits verres), un peu d'huile, du rhum (ou de l'armagnac ou du Kirsch) et une pincée de sel fin. Remuer bien le tout en ajoutant peu à peu 250 grammes de farine de blé. Vous devez obtenir une pâte homogène. Laissez la reposer dans un endroit tiède (environ 1 heure), puis trempez dedans morceaux de fruits ou de fleurs pour faire les beignets.

Pâte à génoise.
250 grammes de sucre, 200 grammes de farine, 200 grammes de beurre fondu, parfum vanille en poudre, et 7 oeufs entiers.
Fouetter sur feu doux le sucre et les oeufs; quand la pâte est mousseuse et tiède, y mêler à la spatule la farine tamisée et le beurre fondu.
Pour conserver la légèreté à la génoise, le mélange doit être fait délicatement et lorsque tout est mélangé on cesse de tourner la pâte. Cuire à four doux.

created by free version of DocuFreezer